



Sykehusinnkjøp HF

Organisasjonsnummer 916 879 067

Telefon 78 95 07 00

post@sykehusinnkjop.no

Sykehusinnkjøp HF, Postboks 40, 9811 Vadsø

Evalueringsguide

Måltider til Hammerfest sykehus



Innholdsfortegnelse

1. Vedlegg Prisskjema.....	3
1.1. Overordnet om utformingen av Vedlegg Prisskjema.....	3
1.1.1. Evalueringsenhet, nettovekt per måltid og enhetspris.....	3
1.2. Krav til etterspurte produkter	3
1.2.1. Oppdragsgivers beskrivelse og supplerende informasjon / krav	3
1.2.2. Holdbarhet ved varemottak	3
1.2.3. Glutenfri	4
1.2.4. Etterspurt forpakning og referansestørrelse.....	4
1.2.5. Temperaturkrav.....	4
1.2.6. MÅ-vare	4
1.2.7. Vareprøver.....	4
1.2.8. Nettovekt tilbudt forpakning.....	4
1.2.9. Tilbudt pris per måltid	4
2. Evaluering av Pris.....	4
2.1.1. Avvikshåndtering ved evaluering av Pris.....	5
2.1.2. Estimering av merkostnad for varelinjer med avvik.....	6
3. Evaluering av Kvalitet	6
3.1. Produktegenskaper – krav E-1.....	6
3.1.1. Avvikshåndtering ved evaluering av Produktegenskaper	7
3.2. Sortimentsbredde – krav E-2.....	8
3.3. Logistikk – krav E-3	8
3.4. Pakkemetode vareprøver – krav E-4	8
3.5. Totalscore Kvalitet.....	8
4. Vareprøver og evaluering av kvalitet	9



1. Vedlegg Prisskjema

Vedlegg Prisskjema danner grunnlaget for evaluering. I det følgende vil det beskrives hvordan informasjonen i Vedlegg Prisskjema påvirker evalueringen.

1.1. Overordnet om utformingen av Vedlegg Prisskjema

Vedlegg Prisskjema består av 23 varelinjer/måltider som utgjør avtalens hovedsortiment. Utvalget av varelinjene er basert på 4 hovedelementer:

1. Basismeny Middag
2. Basismeny Lunsj
3. Sesongbaserte måltider
4. Spesialdietter

For hver rett er det angitt et estimat på årlig volum i «Kg» i kolonne T. Dette tallet er igjen basert på et estimat på antall måltider med en estimert nettovekt per måltid. Både menysammensetning og prognoser er basert på erfaring fra tidligere år. Det betyr at oppgitte varelinjer og tilhørende volumestimer vil kunne være gjenstand for endringer underveis i avtaleperioden og derav ikke er bindende for fremtidig volum.

1.1.1. Evalueringsenhet, nettovekt per måltid og enhetspris

Evalueringsenhet er angitt i kolonne S «Evalueringsenhet». Evalueringsenheten danner grunnlaget for utregning av handlekurv. Gyldige verdier er «Kg».

Tilbyder skal oppgi nettovekt per måltid i kolonne R «Nettovekt tilbudt forpakning». Nettovekt er vekt av måltidet eksklusiv vekt av emballasje. Nettovekt skal oppgis i Kg med tre desimaler.

Tilbyder skal oppgi pris per måltid i kolonne U. Pris skal oppgis i NOK med to desimaler.

Enhetspris «pris per Kg» beregnes i kolonne V og inngår i utregning av handlekurven, se punkt 2 nedenfor. Enhetspris beregnes per varelinje.

1.2. Krav til etterspurte produkter

I Vedlegg Prisskjema har Oppdragsgiver spesifisert flere krav til etterspurte produkter. Disse kravene vil for alle etterspurte produkter evalueres i henhold til punkt 2 Evaluering av Pris, og for hvert etterspurt produkt som skal evalueres på kvalitet i henhold til punkt 3 Evaluering av Kvalitet.

Merk også minimumskravene til produktene angitt i vedlegg «Kravspesifikasjon», krav PSK-1 – PSK-7.

1.2.1. Oppdragsgivers beskrivelse og supplerende informasjon / krav

I kolonne E «Oppdragsgivers beskrivelse» og kolonne F «Supplerende informasjon / Krav til produkt» beskrives hvilket produkt som ønskes tilbudt. Dersom tilbudt produkt overordnet ikke samsvarer med beskrivelsen i disse to kolonnene vil tilbudt produkt anses som et avvik. Alle avvik håndteres som beskrevet i punkt 2 Evaluering av Pris og punkt 3 Evaluering av Kvalitet nedenfor.

Kolonne B, C, D «Kategorinivå 1,2,3» er Oppdragsgivers interne kategorisering av varelinjene.

1.2.2. Holdbarhet ved varemottak

For hvert måltid / varelinje i vedlegg «Prisskjema» er det i kolonne G «Minimum holdbarhet ved varemottak» angitt minimum antall dager holdbarhet måltidene som leveres skal ha ved varemottak, jf. krav GK-27 i vedlegg «Kravspesifikasjon». Dersom tilbudte måltider avviker på kravet og ikke har



holdbarhet i henhold til kravet vil tilbudt produkt anses som et avvik. Alle avvik håndteres som beskrevet i punkt 2 Evaluering av Pris og punkt 3 Evaluering av Kvalitet nedenfor.

1.2.3. Glutenfri

Minimum 4 av basisrettene «Middag» skal være glutenfrie og alle basisrettene «Lunsj» skal være glutenfrie, jf. krav «PSK-1» i vedlegg «Kravspesifikasjon». Tilbyder skal for hvert måltid/varelinje angi om varelinjen / måltidet er glutenfritt i kolonne Q «Glutenfritt». Dersom tilbudte måltider avviker på kravet vil tilbudte produkter anses som et avvik. Alle avvik håndteres som beskrevet i punkt 2 Evaluering av Pris og punkt 3 Evaluering av Kvalitet nedenfor.

1.2.4. Etterspurt forpakning og referansestørrelse

Alle måltider skal tilbys i henhold til etterspurt forpakkingsstørrelse som angitt i kolonne J «Etterspurt forpakning». Forpakkingsstørrelsen er tilpasset en persons behov i forbindelse med et måltid. Se også krav GK-25 i vedlegg «Kravspesifikasjon»

I kolonne I «Referansestørrelse forpakning» er det angitt vektintervall i gram for hvert måltid. Referansestørrelsen er et absolutt krav. Det betyr at verdien i kolonne R «Nettovekt tilbudt forpakning» må være innenfor etterspurt intervall på forpakkingsstørrelse.

Dersom tilbudt produkt avviker fra etterspurt forpakkingsstørrelse vil tilbudt produkt anses som et avvik. Alle avvik håndteres som beskrevet i punkt 2 Evaluering av Pris og punkt 3 Evaluering av Kvalitet nedenfor.

1.2.5. Temperaturkrav

I kolonne K «Temperaturkrav» angis temperatursone for etterspurt produkt. Etterspurt temperatursone er angitt per varelinje med en av følgende fire varianter:

- Kjølt: skal oppbevares kjølt (1-4 grader Celsius)
- Frys: skal oppbevares dypfrost (-18 grader Celsius eller lavere)

Dersom tilbudt produkt avviker på temperaturkrav vil tilbudt produkt anses som et avvik. Alle avvik håndteres som beskrevet i punkt 2 Evaluering av Pris og punkt 3 Evaluering av Kvalitet nedenfor.

1.2.6. MÅ-vare

I kolonne L «MÅ-vare» angis om produktet er en «MÅ-Vare». Avvik på «MÅ-varer» har større konsekvens i evalueringen sammenlignet med avvik på «ikke-MÅ-varer». For detaljer, se punkt 2 Evaluering av Pris og punkt 3 Evaluering av Kvalitet nedenfor.

1.2.7. Vareprøver

I kolonne M «Vareprøve» angis det om det skal leveres vareprøve av tilbudt produkt. Se også Konkurransebestemmelser punkt 3.10 og punkt 4 nedenfor.

1.2.8. Nettovekt tilbudt forpakning

I kolonne R «Nettovekt tilbudt forpakning» skal tilbyder oppgi nettovekt på måltidet (eksklusiv emballasje) i samsvar med angitt evalueringsenhet i kolonne V. Se også punkt 1.1.1 ovenfor.

1.2.9. Tilbudt pris per måltid

I kolonne U «Tilbudt pris per måltid» skal tilbyder oppgi pris per måltid.

2. Evaluering av Pris

Tilbud vil bli evaluert i henhold til Tilbyders utfylte «Vedlegg Prisskjema».



Det beregnes en handlekurv etter følgende metode

Enhetspris «Tilbudt pris per Kg» beregnes ved [tilbudt pris per måltid delt på nettovekt per tilbudt forpakning].

For hver varelinje/måltid beregnes en «Totalsum per år» ved [tilbudt pris per Kg multiplisert med estimert årlig volum].

Summen av alle varelinjers/måltiders «Totalsum per år» utgjør handlekurven eller «Totalsum Handlekurv».

Pris evalueres i henhold til den forholdsmessige metoden. Tilbud med lavest «Totalsum handlekurv» gis poengscore 10. Det er ikke anledning til å tilby samme artikkel/produkt til ulik pris på ulike varelinjer. Dersom Tilbyder gjør dette, vil laveste pris legges til grunn i evalueringen og i avtaleperioden.

2.1.1. Avvikshåndtering ved evaluering av Pris

Alle avvik på tilbudte produkter håndteres etter følgende hovedregler:

Regel Nr.	Regel	Vedlegg Prisskjema
1	Dersom Oppdragsgiver ikke mottar tilbud på varelinje(r) som er merket «MÅ-vare» vil vedkommende tilbud kunne bli avvist. Dersom Oppdragsgiver ikke avviser tilbudet, vil Oppdragsgiver tillegge varelinjen(e) høyeste tilbudt pris fra øvrige tilbydere + 20 %	Se punkt 1.2.6 over
2	Dersom Oppdragsgiver ikke mottar tilbud på varelinje(r) som ikke er merket som «MÅ- vare» vil Oppdragsgiver tillegge varelinjen(e) høyeste tilbudt pris fra øvrige tilbydere + 10 %	Se punkt 1.2.6 over
3	Dersom Tilbyder tilbyr produkt(er) på varelinje(r) som ikke samsvarer med etterspurt produkt vil Oppdragsgiver bruke regel 1 på «MÅ-vare» og regel 2 på «ikke MÅ-vare». Dersom høyeste pris fra øvrige tilbydere pluss tillegg er lavere enn Tilbyders pris, beholdes Tilbyders pris.	Se punkt 1.2.1 over
4	Dersom Tilbyder tilbyr produkt(er) på varelinje(r) som ikke oppfyller minimumskrav til holdbarhet ved varemottak vil Oppdragsgiver bruke regel 1 på «MÅ-vare» og regel 2 på «ikke MÅ-vare». Dersom høyeste pris fra øvrige tilbydere pluss tillegg er lavere enn Tilbyders pris, beholdes Tilbyders pris.	Se punkt 1.2.2 over
4	Dersom Tilbyder tilbyr produkt(er) på varelinje(r) som ikke oppfyller minimumskrav til glutenfritt produkt regel 1 på «MÅ-vare» og regel 2 på «ikke MÅ-vare». Dersom høyeste pris fra øvrige tilbydere pluss tillegg er lavere enn Tilbyders pris, beholdes Tilbyders pris.	Se punkt 1.2.3 over



5	Dersom Tilbyder tilbyr produkt(er) på varelinje(r) med forpakningsstørrelse som avviker fra etterspurt forpakningsstørrelse, vil Oppdragsgiver bruke regel 1 på «MÅ-vare» og regel 2 på «ikke MÅ-vare». Dersom høyeste pris fra øvrige tilbydere pluss tillegg er lavere enn Tilbyders pris, beholdes Tilbyders pris.	Se punkt 1.2.4 over
6	Dersom Tilbyder tilbyr produkt(er) på varelinje(r) med temperatursone som avviker fra etterspurt temperatursone, vil Oppdragsgiver bruke regel 1 på «MÅ-vare» og regel 2 på «ikke MÅ-vare». Dersom høyeste pris fra øvrige tilbydere pluss tillegg er lavere enn Tilbyders pris, beholdes Tilbyders pris.	Se punkt 1.2.5 over
7	Dersom tilbyder tilbyr produkter på varelinje(r) som under evalueringen av kvalitet blir vurdert som uegnet for servering til pasienter, jf. punkt 3.1 avviksregel nr. 1, vil Oppdragsgiver bruke regel 1 på «MÅ-vare» og regel 2 på «ikke MÅ-vare». Dersom høyeste pris fra øvrige tilbydere pluss tillegg er lavere enn Tilbyders pris, beholdes Tilbyders pris.	
8	For varelinjer hvor ingen Tilbydere oppfyller alle kravene til etterspurt produkt fjernes varelinjen fra handlekurven.	

2.1.2. Estimering av merkostnad for varelinjer med avvik

Det vil bli foretatt en vurdering av merkostnaden for alle varelinjer med avvik som medfører at Kundene må anskaffe produktet utenom avtalen. Merk at dersom omfanget av varer med avvik vurderes som vesentlig vil tilbudet bli avvist, jf. Konkurransbestemmelser punkt 3.11.

Vurderingen av merkostnad gjøres per varelinje med avvik. Dersom estimatet som følger av regel 1 – 7 under punkt 2.1.1 over ikke er det beste estimatet, vil nytt estimat benyttes med begrunnelse.

Merkostnaden for «MÅ-varer» estimeres høyere enn for «ikke-MÅ-varer» som følge av større omfang (volum) og høyere administrative merkostnader.

3. Evaluering av Kvalitet

3.1. Produktegenskaper – krav E-1

Oppdragsgiver vil gjennomføre evalueringen av produktegenskaper, jf. krav E-1 i vedlegg «Kravspesifikasjon», basert på et vareprøveutvalg; Varelinjer som inngår i vareprøveutvalget fremgår av tabellen under punkt 4 nedenfor.

Fagrepresentanter fra helseforetaket vil vurdere produktene basert på opplysninger gitt i tilbudet, innleverte vareprøver og utprøving av produktene.

Alle innleverte vareprøver vil anonymiseres før fagrepresentantene gjennomfører evalueringen slik at varemerke ikke kan gjenkjennes. Leverandør vil også anonymiseres slik at produkt ikke kan kobles mot leverandør. Ved evalueringen vil det benyttes likelydende evalueringsskjema for alle fagrepresentantene som deltar.



Evalueringen vil finne sted dagen etter mottak av vareprøvene. Tidspunkt for levering av vareprøver vil bli gitt i god tid i forkant.

Tilbud vil bli evaluert på oppfyllelse av krav E-1 i Vedlegg Kravspesifikasjon.

Følgende produktegenskaper / momenter vil bli evaluert:

- Smak
- Lukt
- Konsistens
- Utseende
- Resept (herunder oppskrift/ingredienser, allergener, næringsinnhold)

Alle måltider vil varmes opp i mikrobølgeovn. Tilbyder må derfor oppgi hvordan hvert enkelt måltid skal varmes opp (Effekt, tid med videre). Alle momenter vurderes hver for seg. Alle vurderinger vil være basert på faglig skjønn fra utvalgte Fagrepresentanter. Merk spesielt følgende på evaluering av utseende og resept:

- Utseende: alle måltider vurderes basert på måltidets utseende i pakkeskålene måltidene kommer i.
- Resept: alle måltider skal leveres med fullstendig oversikt over ingredienser og næringsinnhold. Denne må klistres på forpakningen uten at det hindrer presentasjonen av måltidet i forpakningen

Vektingen av hvert moment per vareprøve er angitt under punkt 4 nedenfor. Dersom et moment har oppgitt «0%» vekting i tabellen i punkt 4 nedenfor, betyr det at dette momentet ikke vil bli vektlagt eller vurdert for varelinje(e) det gjelder.

I evalueringen vil det bli benyttet en poengskala fra 0-10 per moment per varelinje. Beste tilbud på hvert moment vil få 10 poeng. Øvrige tilbud vil trekkes i score per moment sammenlignet med beste tilbud på aktuelle moment. Den vektete summen av score på alle momentene utgjør vareprøvens totale score på krav E-1.

Alle vareprøvene utgjør en «vareprøvehandlekurv». Det beregnes en gjennomsnittlig «vareprøvehandlekurv» basert på alle gyldige innkomne tilbud. Hver vareprøve utgjør en relativ andel (vekt) av en gjennomsnittlig «vareprøvehandlekurv». Den vektete summen av score på alle vareprøvene utgjør total score på krav E-1.

3.1.1. Avvikshåndtering ved evaluering av Produktegenskaper

Alle avvik på vareprøver håndteres etter følgende regler:

Regel Nr.	Regel	Vedlegg Prisskjema Vedlegg Kravspesifikasjon
1	Dersom tilbudt produkt på en varelinje som er angitt som vareprøve vurderes som uegnet, jf. krav GK-29 i Vedlegg Kravspesifikasjon, vil vareprøven gis score 0 på tildelingskriteriet Kvalitet.	Se krav GK-29 i Vedlegg «Kravspesifikasjon»
2	Dersom tilbudt produkt på en varelinje som er angitt som vareprøve har avvik iht. regel 3 – regel 7 under punkt 2.1.1 vil vareprøven gis 0 på tildelingskriteriet Kvalitet.	Se punkt 1.2.1 over



3	Manglende/feil vareprøver – eksempelvis dersom Tilbyder leverer en annen vare som vareprøve sammenlignet med tilbudt vare – vil også gi score 0 på tildelingskriteriet Kvalitet med mindre Oppdragsgivers kjennskap til tilbudt produkt og de egenskaper som skal evalueres tilsier at evalueringen likevel kan foregå på en forsvarlig og rettmessig måte.	
4	For varelinjer hvor ingen Tilbydere oppfyller alle kravene til etterspurt produkt fjernes varelinjen fra evaluering av Kvalitet	

3.2. Sortimentsbredde – krav E-2

Oppdragsgiver vil gjøre en skjønnsmessig vurdering av tilbyderes dokumentasjon på sortimentsbredde utover minimumskrav og fleksibilitet knyttet til dette. Se krav E-2 i vedlegg «Kravspesifikasjon».

Beste tilbyder vil gis score 10. Øvrige tilbydere vil gis en score (heltall) relativ til beste tilbyder.

3.3. Logistikk – krav E-3

Oppdragsgiver vil gjøre en skjønnsmessig vurdering av tilbyderes dokumentasjon på fleksibilitet og meroppfyllelse utover minimumskrav på logistiktparametere, herunder også eventuelle merkostnader forbundet med dette. Se krav E-3 i vedlegg «Kravspesifikasjon» og vedlegg «Krav til logistikk og levering».

Beste tilbyder vil gis score 10. Øvrige tilbydere vil gis en score (heltall) relativ til beste tilbyder.

3.4. Pakkemetode vareprøver – krav E-4

Dersom vareprøvene leveres med samme pakkemetode som kravstilt i GK-26 i vedlegg Kravspesifikasjon (pakking i modifisert atmosfære) gis tilbyder score 10. Dersom vareprøvene leveres uten pakking i modifisert atmosfære gis tilbyder score 0 på dette evalueringskravet.

Se krav også E-3 i vedlegg «Kravspesifikasjon»

3.5. Totalscore Kvalitet

Totalscore på tildelingskriterium «Kvalitet» beregnes ved en vektet sum av krav E-1, E-2, E-3 og E-4. Hvert kravs vekt er angitt i vedlegg «Kravspesifikasjon».

Score på tildelingskriteriet Kvalitet normaliseres ikke.



4. Vareprøver og evaluering av kvalitet

Hvilke varelinjer i Vedlegg Prisskjema som det skal leveres vareprøver på fremgår av tabellen nedenfor. Tabellen angir også vektingen av kvalitetsmomenter per vareprøve.

Vareprøve	Ref Prisskjema	Oppdragsgivers beskrivelse	Smak	Lukt	Konsistens	Utseende	Resept
Vareprøve 1	BM-01	Laks m/grønnsaker, potet og sandefjordsmør	40%	5%	20%	30%	5%
Vareprøve 2	BM-02	Stekt torsk m/grønnsaker, potet og rømmesaus	40%	5%	20%	30%	5%
Vareprøve 3	BM-03	Fiskekaker m/ grønnsaker, potet og smør	45%	5%	10%	35%	5%
Vareprøve 4	BM-04	Kyllingfilet m/ris, grønnsaker og bretagnesaus	35%	5%	25%	30%	5%
Vareprøve 5	BM-05-a	Kjøttkaker (okse) m/grønnsaker, potet og saus	45%	5%	10%	35%	5%
Vareprøve 6	BM-05-b	Kjøttkaker (okse) m/ertestuing, potet og saus	45%	5%	10%	35%	5%
Vareprøve 7	BM-06	Svinestek m/grønnsaker, potet og saus	45%	5%	25%	20%	5%
Vareprøve 8	BM-07	Lapskaus	30%	5%	15%	45%	5%
Vareprøve 9	BL-01	Blomkålsuppe	45%	5%	30%	15%	5%
Vareprøve 10	BL-02	Skinnfrie pølser m/ertestuing	45%	5%	15%	30%	5%
Vareprøve 11	BL-03	Fiskesuppe	30%	5%	20%	40%	5%
Vareprøve 12	FK-01	Tomatsuppe	45%	5%	30%	15%	5%
Vareprøve 13	FK-02	Blomkålsuppe	45%	5%	30%	15%	5%
Vareprøve 14	FK-03	Aspargessuppe	45%	5%	30%	15%	5%